

PETTINICE CZARNY – CZARNA MASA CUKROWA DO POWLEKANIA I DEKORACJI

INFORMACJE OGÓLNE

Pettinice to gotowa masa dekoracyjna do tortów, którą wystarczy rozwałkować i stosować bezpośrednio do obkładania biszkopta.
Jest bardzo łatwa w użyciu, o plastycznej konsystencji i wyrazistym kolorze. Dzięki masie dekoracyjnej Pettinice, jest możliwe wykonanie najbardziej wymyślnych dekoracji ciast i tortów.
Wysoka plastyczność masy i podatność na wałkowanie powoduje, że nadaje się ona zarówno do obkładania tortów, jak i do wykonywania elementów dekoracyjnych (falbanki, listki itp.).
Powierzchnia dekoracji może być dodatkowo malowana aerografem lub natryskiwana czekoladą. Wyroby udekorowane masami Pettinice nie sprawiają problemów podczas ich porcjowania.
W ofercie Bakels Polska jest bardzo szeroki wachlarz kolorów.

SPOSÓB UŻYCIA

Przed użyciem produkt z serii Pettinice powinien zostać doprowadzony do temperatury minimum 15°C. W celu obłożenia ciasta lub tortu masę lekko uplastycznić poprzez ugniatanie i wałkować do uzyskania odpowiedniej wielkości płata. Podczas wałkowania, w przypadku, gdy masa będzie przywierać do blatu roboczego, należy jego powierzchnię lekko posypać cukrem pudrem. Powierzchnię i boki obkładanego ciasta lub tortu należy wcześniej posmarować cienką warstwą tłustego kremu, który skutecznie zabezpieczy dekoracje przed pochłanianiem wilgoci z wnętrza.
Masy można również użyć do przygotowania dekoracji cukierniczych. Po lekkim uplastycznieniu masę modelować ręcznie lub poprzez użycie specjalistycznego sprzętu cukierniczego.
W razie chęci dodatkowego zabezpieczenia elementów związanych z masą Pettinice przed wilgocią z otoczenia, istnieje możliwość przesmarowania lub natryśnięcia cienkiej warstwy rozpuszczonego wcześniej 100% tłuszczu cukierniczego lub sklarowanego masła.

SKŁADNIKI

cukier, syrop glukozowy, olej roślinny (z ziaren palmowych, rzepakowy, kokosowy), woda, substancja utrzymująca wilgoć:, glicerol, substancja zagęszczająca:, E466, emulgatory:, E471, regulator kwasowości E330, maltodekstryna, wanilina, barwniki:, E153

OPAKOWANIE

Kod	Rozmiar	Rodzaj	Liczba na palecie
42741	1 kg	Folia próżniowa	600
4274	20 x 250 g	Folia próżniowa	540

WARTOŚCI ODŻYWCZE

Rodzaj	Wartość
Energia (kJ)	1,700.00
Energia (kcal)	400.00
Tłuszcz (g)	5.50
Kwasy tłuszczowe nasycone (g)	5.50
Węglowodany (g)	87.00
Cukry (g)	80.00
Białko (g)	0.00
Sól (g)	0.01

BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels.pl

PRZECHOWYWANIE

W chłodnym, ciemnym i suchym miejscu, w szczelnie zamkniętym opakowaniu (15 – 25ºC)

OKRES PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA

540 dni

KATEGORIA

Masy cukrowe do dekoracji

GOTOWY PRODUKT

wyroby cukiernicze